

DÉPARTEMENT DE LA MAYENNE

Arrivée du présent document

19 AVR. 2023

Préfecture de la Mayenne

Commune de Château Gontier sur Mayenne

Réf. Tribunal administratif n°E22000197/53

Enquête publique

La demande d'autorisation environnementale unique présentée par les FROMAGERIES PERREAULT, en vue d'obtenir l'extension de l'atelier de fromagerie, la modification des conditions de rejets des eaux traitées par la station d'épuration, et l'extension du plan d'épandage des boues biologiques.

Enquête publique du 18 février 2023 (9h00) au 20 mars 2023 (18h00)

Jean Michel POTTIER, Commissaire enquêteur

Sommaire

1^{ère} Partie

A	RAPPORT DU COMMISSAIRE ENQUETEUR.....	4
A.1	GENERALITES	4
A.1.1	<i>Cadre général du projet.....</i>	4
A.1.2	<i>Objet de l'enquête publique.....</i>	5
A.1.3	<i>Identité du demandeur</i>	5
A.1.4	<i>Cadre juridique de l'enquête publique.....</i>	5
A.1.5	<i>Situation administrative.</i>	6
A.1.6	<i>Description du projet.....</i>	7
A.1.7	<i>L'étude d'impact</i>	9
A.1.8	<i>L'extension du plan d'épandage des boues</i>	12
A.1.9	<i>Le dossier soumis à enquête</i>	12
A.2	ORGANISATION DE L'ENQUETE.....	15
A.2.1	<i>Désignation du commissaire enquêteur</i>	15
A.2.2	<i>Arrêté</i>	16
A.2.3	<i>Durée de l'enquête et permanences.....</i>	16
A.2.4	<i>Réunions préalables</i>	16
A.2.5	<i>Visite des lieux.....</i>	16
A.2.6	<i>Affichage et Publicité.....</i>	17
A.3	DEROULEMENT DE L'ENQUETE.....	17
A.3.1	<i>Permanences.....</i>	17
A.3.2	<i>Clôture de l'enquête :</i>	18
A.3.3	<i>Avis des services :</i>	18
A.4	P.V. DE SYNTHESE ET MEMOIRE EN REPONSE.....	19
A.5	ANALYSE DES OBSERVATIONS ET REPONSES DU MAITRE D'OUVRAGE	20
B	ANNEXES.....	30

2^{ème} Partie

C	CONCLUSIONS MOTIVEES ET AVIS.....	36
C.1	CONCLUSIONS MOTIVEES DU COMMISSAIRE ENQUETEUR	37
C.2	AVIS DU COMMISSAIRE ENQUETEUR.....	42

1^{ère} Partie



A RAPPORT DU COMMISSAIRE ENQUETEUR

A.1 Généralités

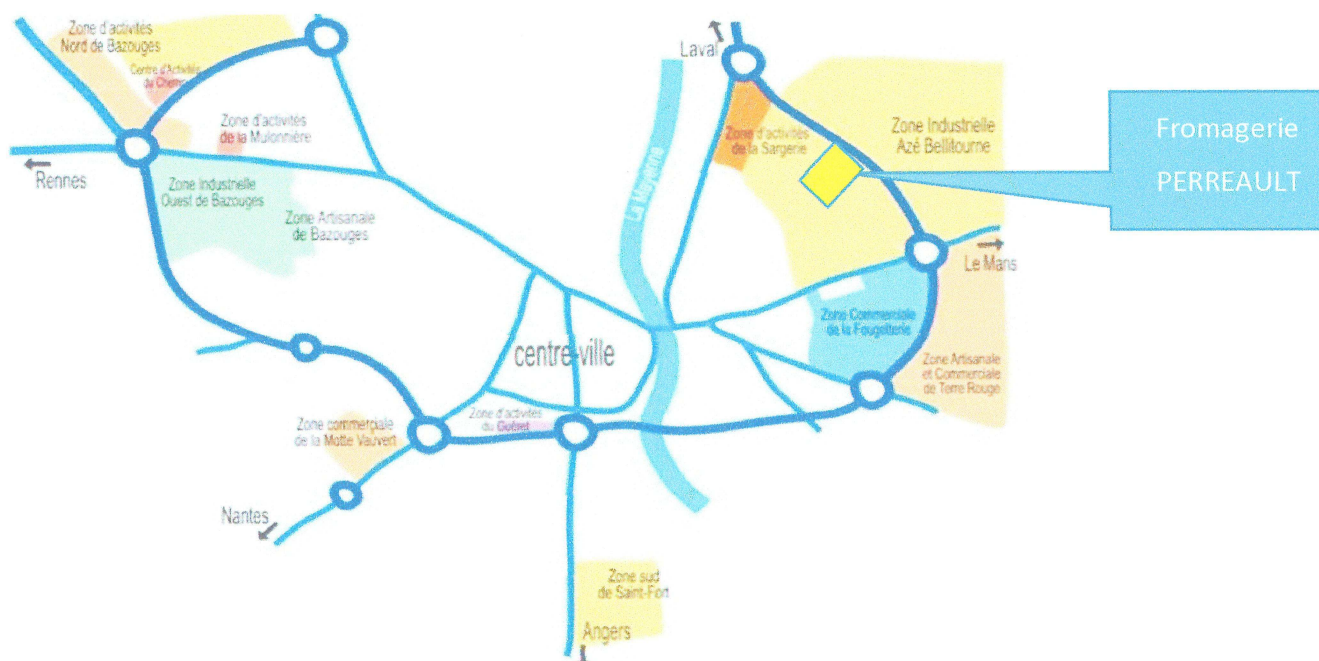
A.1.1 Cadre général du projet

Château Gontier sur Mayenne est une commune de 17633 habitants située aux confins du Bas-Maine et de la Mayenne Angevine (Haut Anjou). Deuxième ville de la Mayenne, Château-Gontier sur Mayenne, est née le 1^{er} janvier 2019 du regroupement de Château-Gontier Bazouges, Azé et Saint-Fort. La ville est une sous-préfecture située à 30 kms au sud de Laval, ville préfecture de la Mayenne et à 40 kms au nord d'Angers.

La ville est traversée par la rivière la Mayenne. Le point culminant atteint 102 m, il se situe près du lieu-dit *la Forêt Neuve* au nord-ouest de Bazouges. Le point le plus bas 26 m correspond à la sortie du territoire, de la rivière La Mayenne, au sud.

L'économie locale est très diversifiée, elle compte des entreprises leaders dans les matériaux, les joints toriques, l'agroalimentaire, le découpage-emboutissage, la mécanique générale, l'électrotechnique, la plasturgie, le mobilier de bureau, la maroquinerie de luxe. Les principales sociétés présentes sont : le maroquinier de luxe Longchamp, le Joint Français, Réauté Chocolat, V and B et la fromagerie Perreault (Chamois d'Or, Fol Epi...).

De nombreuses zones d'activités, artisanales et industrielles sont implantées sur l'agglomération de Château-Gontier sur Mayenne. La Fromagerie Perreault est située dans la zone artisanale et industrielle de Bellitourne.



La fromagerie Perreault a été créée en 1919 à Bazouges par René Perreault. Cette première unité s'était spécialisée dans le transport, la fabrication de beurre et de fromage à pâte pressée, et la

p. 4

qualité en se dotant d'un laboratoire d'analyses. René Perreault a créé les marques : La Curieuse, Les 3 amis... disparues depuis.

En 1928, il rachète la fromagerie de Meslay-du-Maine, spécialisée dans la pâte molle et notamment la fabrication d'un pont-l'évêque qui deviendra le Vieux Pané. Au décès de René Perreault en 1959, la société est reprise par sa famille et des associés, avant le rachat par le groupe Bongrain en 1977 (aujourd'hui groupe Savencia). La fromagerie Perreault quitte Bazouges en 1978, pour la zone de Bellitourne à Azé, près de Château-Gontier-sur-Mayenne. L'usine d'Azé occupe aujourd'hui une surface de 8,95 hectares. Elle est spécialisée dans la fabrication de fromages à pâte pressée commercialisée sous les marques Epi d'or et Géraumont, ou semi pressé sous la marque Chamois d'or.

A.1.2 Objet de l'enquête publique

L'enquête concerne une demande d'autorisation environnementale en vue d'obtenir une nouvelle autorisation d'exploiter au titre de la réglementation des installations classées pour la protection de l'environnement.

Celle-ci va porter sur :

- L'extension de l'atelier de fromagerie,
- La modification des conditions de rejet des eaux traitées par la station d'épuration,
- L'extension du plan d'épandage des boues biologiques.

A.1.3 Identité du demandeur

Le pétitionnaire est la Société Fromageries Perreault, SAS au capital de 19 663 395 € dont le siège social est situé 6, rue de Bellitourne - AZE, CS 70416, 53204 Château Gontier sur Mayenne.

A.1.4 Cadre juridique de l'enquête publique

Cette enquête publique se réfère aux textes réglementaires suivants :

Code de l'Environnement Art L 123-1 à L123-19-8,88/ Art R 123-1 à R 123-24 , Art L 181-9 à L 181-12 Art R 181-36 à R 181- 44.

Le présent projet relève de la procédure d'autorisation environnementale. A l'appui de cette demande, un dossier d'autorisation environnementale comprenant une étude d'impact a été déposé auprès de la préfecture de la Mayenne, autorité administrative compétente en charge de son instruction.

La procédure d'instruction s'articule autour d'une phase d'examen au cours de laquelle des consultations obligatoires ont été réalisées. Les avis formulés lors de ces consultations sont joints au dossier d'enquête publique.

Après une phase d'examen, la présente demande est soumise à enquête publique conformément aux articles L 181-9, L 181-10 et R181-36 à R 181-38 du Code de l'Environnement. Cette enquête

est réalisée conformément aux dispositions du Chapitre III du Titre II du code de l'Environnement et des articles cités précédemment.

A l'issue de l'enquête publique, la phase de décision aboutira à la délivrance d'un arrêté préfectoral d'autorisation environnementale de prescriptions ou un arrêté préfectoral de refus dans les conditions fixées par les articles R 181-39 à R 181-44 du code de l'environnement.

A.1.5 Situation administrative.

Les FROMAGERIES PERREAULT disposent d'un arrêté préfectoral d'autorisation d'exploiter en date du 01/09/2004.

Il est complété par les arrêtés complémentaires en vigueur suivants :

- arrêté du 22/10/2007 relatif au prélèvement et à l'utilisation de l'eau de forage,
- arrêté du 31/12/2009 relatif au RSDE (rejets de substances dangereuses dans l'eau),
- arrêté du 10/05/2013 modifiant les valeurs limites de rejet des effluents traités,
- arrêté du 11/08/2016 modifiant le plan d'épandage des boues et mettant à jour le classement ICPE du site,
- arrêté du 24/01/2020 prescrivant la réalisation d'une étude technico-économique relative aux prélèvements et consommations d'eau et aux moyens de réduction pour la prévention du risque sécheresse.

Tableau 2 : Classement ICPE actuel (AP 11/08/2016)

Rubrique	Désignation des activités	caractéristiques	Régime
3642-3	Traitement et transformation, en vue de la fabrication de produits alimentaires, de matières premières animales et végétales, aussi bien en produits combinés qu'en produits séparés avec une capacité de production supérieure à 75 tonnes de produits finis par jour. La proportion de matières animales dans la quantité entrant dans le calcul de la capacité de production de produits finis étant supérieure à 10 % en poids.	200 tonnes de produits finis par jour. (7 jours par semaine) la quantité de matière végétale étant de l'ordre de 20 tonnes par an.	A
2230-1	Réception, stockage, traitement, transformation... du lait ou des produits issus du lait. La capacité journalière de traitement étant supérieure à 70 000 l de lait ou équivalent-lait.	Capacité maximale journalière : 1 280 000 l équivalent-lait Concentration du lait écrémé et du lactosérum : 880 000 l Fabrication de fromages : 500 000 l	A
2921-a	Refroidissement évaporatif par dispersion d'eau dans un flux d'air généré par ventilation mécanique ou naturelle, (installations de) : a. La puissance thermique évacuée maximale étant supérieure ou égale à 3000 kW	TAR 1 et 2 : 2 x 1683 kW TAR 7 : 1933 kW TAR 8 : 600 kW TAR 9 : 2258 kW Total : 8157 kW	E

4735-1-b	Emploi de l'ammoniac , la quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure à 150 kg mais inférieure ou égale à 1,5 t	Quantité totale utilisée : 980 kg Installation n°1 : 410 kg Installation n°4 : 90 kg Installation n°5 : 480 kg	D
2910-A-2	Combustion. La puissance thermique maximale de l'installation est supérieure à 2 MW mais inférieure ou égale à 20 MW.	Puissance totale installée : 13,6 MW (2 chaudières de 6,8 MW) Combustible : gaz naturel et gazole en secours	D
2564-A-3	Nettoyage, dégraissage, décapage de surfaces métaux, matières plastiques, etc. par des procédés utilisant des liquides organohalogénés ou des solvants organiques. Le volume de la cuve de traitement étant supérieur à 20 litres, mais inférieur ou égal à 200 litres, lorsque les produits sont utilisés dans une machine non fermée.	2 cuves de traitement de 30 et 60 litres. Volume total : 90 l	D
2663-2	Pneumatiques et produits dont 50 % au moins de la masse totale unitaire est composée de polymères. Dans les cas où il ne s'agit pas de plastiques alvéolaires ou expansés, le volume susceptible d'être stocké étant supérieur à 1000 m ³ et inférieur à 10 000 m ³	Quantité maximale susceptible d'être stockée : 3700 m ³	D
1530-3	Dépôt de bois, papier, carton ou matériaux combustibles analogues. La quantité stockée étant supérieure à 1 000 m ³ mais inférieure à 20 000 m ³ .	La quantité maxi stockée est de 5 600 m ³	D
1435	Stations-service : installations ouvertes ou non au public, où les carburants sont transférés de réservoirs de stockage fixes dans les réservoirs à carburant de véhicules à moteur. Le volume annuel de carburant liquide distribué étant : 3. Supérieur à 100m ³ d'essence ou 500 m ³ au total, mais inférieur ou égal à 20 000 m ³ .	La quantité maximale distribué étant de 200 m ³ /an au maximum pour un débit maximum de 5 m ³ /h	D

A : Autorisation D : Déclaration E : Enregistrement

A.1.6 Description du projet

Extension de l'atelier de fromagerie

Le projet prévoit de porter la capacité totale de production en pointe de 245 tonnes jour à 348 tonnes jour à échéance 2025, se répartissant comme suit :

- fromage, de 72 tonnes jour à 96 tonnes jour,
- co-produits : lactosérum, crème, découpe de fromages provenant d'autres sites, de 173 tonnes à 252 tonnes jour.

Afin d'assurer cette production les matières premières entrantes vont elles aussi augmenter leur capacité en pointe : le lait entier de 700000 litres jour à 1000000 de litres jour, le sérum liquide de

112000 l/j à 125000 l/j, les perméats de 56000 l/j à 60000 l/j, la crème de lait et la crème de sérum, de 5000 l/j à 6000 l/j, la poudre de lait et le fromage pour découpe de 4900 kg/j à 5800 kg/j.

Cette augmentation d'activité va nécessiter d'adapter l'outil de production en construisant une extension de la fromagerie sur une surface d'emprise de 2260 m², dans le prolongement de l'actuel atelier de fabrication. Celle-ci va accueillir des lignes supplémentaires d'égouttage et de pressage, et des tunnels de lavage. Elle comprendra également un local de lavage des claies et un local de charge d'accumulateurs.



Schéma d'implantation de l'extension de la fromagerie

Une demande de permis de construire sera déposée courant 2023.

Modification des conditions de rejet des eaux traitées de la station d'épuration.

L'augmentation de la production aura pour conséquence une augmentation des volumes d'eau résiduaires à traiter. Les eaux résiduaires sont actuellement traitées par la station d'épuration biologique de l'établissement et rejetées dans la Mayenne. Les fromageries Perreault sollicitent la modification de l'autorisation de rejet des eaux traitées par la station d'épuration pour un volume maximum de 3000 m³ par jour. L'arrêté préfectoral du 10 mai 2013 actuellement en vigueur prévoyait des valeurs limites de rejets avec une moyenne mensuelle du débit journalier de 1500 m³/jour maximum.

Il est prévu d'améliorer et de renforcer la capacité hydraulique de la station d'épuration avec la construction d'un nouveau clarificateur de 570 m² en remplacement des deux clarificateurs existants de 132 m² chacun.

Actualisation et extension du plan d'épandage.

Le plan d'épandage des boues biologiques issues de la station d'épuration de la fromagerie doit être revu afin d'être adapté à l'augmentation des volumes traités. Il portait sur 1264 ha et concernait 18 exploitations, en conformité avec le dernier arrêté préfectoral du 11 août 2016. Le projet prévoit

d'augmenter les surfaces mises à disposition du nouveau plan d'épandage à 1540 hectares dont 1412 ha de surfaces épandables.

A.1.7 L'étude d'impact

L'étude d'impact conforme à l'article R122-5 du code de l'environnement analyse avec exhaustivité les effets du projet sur l'environnement.

L'étude précise point par point les incidences du projet et les mesures prises ou envisagées, d'évitement, de réduction ou de compensation (ERC). Les thèmes abordés dans ce volet du dossier sont les suivants :

Impact sur la population, les biens matériels, le paysage et le patrimoine culturel :

L'étude conclut à l'absence d'impact, le site étant situé en zone industrielle.

Impact sur la biodiversité :

L'étude conclut à l'absence d'impact sur la préservation de la biodiversité.

Impact sur les zones Natura 2000 :

Au regard de l'éloignement du site des zones Natura 2000, l'étude conclut à l'absence d'incidence.

Impact sur les sols et le sous-sol :

Les terrassements envisagés sur le site ne présentent pas d'enjeux particuliers, les conditions de stockages de produits dangereux sont sécurisées, les épandages de boues sont réalisés conformément à la réglementation. L'étude conclut à une absence d'incidence notable sur la qualité des sols et des sous-sols.

Impact sur l'eau :

Ce chapitre de l'étude d'impact est très détaillé et décrit les aménagements de la station d'épuration, le projet de sécurisation des eaux pluviales ainsi que l'évolution de la consommation en eau.

Il est fait état dans un premier temps de l'état actuel du réseau hydrographique et milieu récepteur des émissions aqueuses. L'agglomération de Château Gontier est alimentée par des captages de surface sur la rivière Mayenne. Les ressources en eau souterraines sont limitées. La Mayenne reçoit les rejets de la station communale de Château Gontier de type boues activées, pour une valeur moyenne de 2566 m³/jour et une limite à 5050 m³/jour. La rivière « la Mayenne » est située dans le périmètre du SDAGE du bassin Loire Bretagne et du SAGE de la Mayenne, ils ont pour objectif de préserver la ressource, notamment en été et d'améliorer la qualité de l'eau sur les critères biologiques de l'eau qui sont actuellement moyens ou médiocres.

En 2021 l'eau consommée par la fromagerie Perreault, 1532 m³/jour, provient du réseau public : 1387 m³/jour, et d'un forage 145 m³/jour (moyennes 2021) pour des autorisations qui sont respectivement de 1200 m³/jour et 500 m³/jour. A cela s'ajoute l'utilisation de l'eau osmosée provenant de la nanofiltration du lactosérum et des perméats de d'ultrafiltration pour environ 54 m³/jour.

Les différentes actions mises en place pour économiser l'eau sont détaillées, et un graphique présente la baisse constante de la consommation d'eau par kg de fromage fabriqué. Ce ratio est passé de 56,8 kg en 2001 à 28,5 kg en 2021.

Les eaux pluviales sont actuellement dirigées vers un collecteur et ensuite vers le bassin d'orage de la collectivité situé au sud du site. Le projet prévoit de modifier ce cheminement en créant 2 bassins de rétention, l'un situé à l'ouest du site pour 900 m³ et l'autre au sud pour 2500 m³. Les eaux pluviales ne seront plus dirigées vers le bassin d'orage de la collectivité, classé en zone humide dans le PLU de Château-Gontier. La création de ces 2 bassins va permettre de réguler les débits d'eaux pluviales qui vont ensuite rejoindre le réseau d'eaux pluviales de la collectivité et de sécuriser les écoulements en cas d'incendie.

La station d'épuration va être équipée d'un nouveau clarificateur de 570 m² en remplacement des 2 clarificateurs existants de 132,5 m². Ce nouveau clarificateur va permettre d'augmenter la capacité de traitement de la station d'épuration : 3000 m³/jour contre 1590 m³/jour, et d'améliorer son efficacité : notamment sur la séparation des boues et leur qualité de décantation. Par ailleurs les perméats de nanofiltration chargés en azote qui sont actuellement rejetés dans le réseau d'eaux pluviales seront dirigés vers la station d'épuration.

Les incidences de ces modifications ont été mesurées sur le milieu récepteur : la Mayenne, en aval et en amont de la fromagerie. Les impacts ont été calculés sur la base des rejets effectués par la fromagerie Perreault ainsi que celles des autres stations d'épuration de l'agglomération dans des conditions extrêmes : étiage sévère. Ils font ressortir des concentrations en aval qui restent conformes aux objectifs d'un maintien en bon état de la rivière, avec une baisse bénéfique du taux d'azote et une augmentation d'ammonium.

Impact sur l'air et le climat :

L'étude conclut à l'absence d'impact significatif sur l'air et le climat avec :

- le remplacement des 2 chaudières qui a été effectué,
- le raccordement de l'usine à la boucle d'eau chaude du nouveau méthaniseur de la zone industrielle,
- le stockage des boues de pré-traitement en bennes couvertes,
- les épandages de boues biologiques effectués à distance des habitations.

Impact sur le bruit :

La fromagerie est située en zone industrielle avec des zones d'habitations éloignées, les contrôles de niveaux sonores effectués sont conformes à la réglementation, et les nouveaux aménagements n'amèneront pas de nouvelles sources d'émissions sonores.

Impact sur la gestion des déchets :

L'étude conclut à une absence d'impact significatif sur la gestion des déchets, les boues de pré-traitement sont valorisées dans l'installation de méthanisation de la zone industrielle avec en retour la chaleur produite, les boues biologiques sont valorisées par épandage.

Impact lumineux :

Le projet n'aura pas d'incidence notable sur la pollution lumineuse.

Impact sur la circulation :

La circulation associée au site concerne la réception de matières premières, les camions assurant les livraisons et les expéditions, y compris des déchets, les véhicules du personnel, les tracteurs équipés de tonnes à lisier. Avec l'augmentation de la production la circulation va augmenter d'environ 50%, la part de la circulation de poids lourds sur la rocade imputable à la fromagerie va passer de 10 à 15 %. L'étude conclut à une absence d'incidence significative de l'augmentation du trafic à l'échelle de l'agglomération, avec un axe de circulation : la rocade, qui est adapté.

L'évaluation des risques sanitaires :

Le site de la fromagerie est situé en zone industrielle, éloigné des zones d'habitation, seules deux habitations sont proches des limites de propriété car associées à des activités artisanales. Cet éloignement limite les risques sanitaires liés notamment au bruit, à l'air à l'eau.

Une attention particulière est portée sur le fonctionnement des tour aérorefrigérantes : le risque de prolifération des légionelles est réduit du fait des dispositions prises, et il sera détecté rapidement par les procédures mises en place.

L'impact sanitaire lié à l'activité n'apparaît pas comme significatif pour les populations alentours. L'impact des émissions olfactives sur le site ou lors des épandages n'est pas suffisant et concentré pour présenter un risque sanitaire.

L'étude des dangers :

L'analyse des risques contenue dans le dossier identifie les risques internes et externes.

Les risques internes :

- Le risque d'incendie, plusieurs zones sont identifiées comme présentant un potentiel danger d'incendie : transformateurs, compresseurs, chaudières, lieux de stockage... Des mesures de prévention sont appliquées avec vérification périodique des installations ainsi que des mesures de détection et de de lutte incendie.
- Le risque induit d'incendie non maîtrisé donnant lieu au déversement d'eaux d'extinction d'incendie vers le réseau eaux pluviales. Ce risque va diminuer avec la création des 2 bassins de rétention étanches, destinés à la réception et captation des eaux pluviales et au confinement des eaux d'extinction d'incendie.
- Le risques d'explosion, explosion type pneumatique, explosion de gaz ou poussières. Les mesures de prévention prises et les équipements de protection permettent de limiter le risque et ses conséquences.
- Le risque de pollutions par fuite de produits laitiers, liquides, carburants, fuite d'ammoniac, gaz naturel, fluides frigorigènes... les mesures prises concernent les règles de stockage, d'entretien du matériel et des sites et le respect strict des règles et procédures.

Les mesures de sécurité, de prévention et de protection, rendent la survenance de tous ces risques improbables à très improbable et diminue leur gravité en cas de sinistre.

Ces risques sont limités et en cas d'avènement seront dans la mesure du possible circonscrits à l'intérieur du site.

Les risques externes :

- Les risques environnementaux, risques naturels : vent, inondation, orage, risque sismique,
- Les risques liés à l'activité humaine : malveillance, voies de circulation périphérique.

Ces dangers sont limités et font l'objet de mesures de prévention ou d'intervention. Seule la présence d'une canalisation gaz en limite de propriété ouest peut présenter un danger avec une bande de 30 m d'effets dominos avec des effets thermiques.

A.1.8 L'extension du plan d'épandage des boues

Le plan d'épandage va concerner 1412 ha de surfaces épandables contre 1150 ha actuellement, répartis sur 19 exploitations contre 18. Cinq exploitations ont retiré leurs surfaces pour 265 ha, compensées par 6 nouvelles exploitations et des ajouts d'anciennes pour 542 ha.

Quinze communes sont concernées, 11 en Mayenne pour 1379 ha et 4 en Maine et Loire pour 161 ha. La plupart des surfaces sont situées dans une zone située à 10 kms maximum à l'est de la fromagerie, l'exploitation la plus éloignée est à 17 kms.

L'épandage est un recyclage des éléments fertilisants connus dans les boues. Le mode de dimensionnement retenu s'appuie sur la réglementation en vigueur et l'aptitude des sols. De nouvelles surfaces ont été sélectionnées après étude pédologique.

Les épandages se situeront à au moins 50 m des habitations et 35m des cours d'eau ou des points d'eau, cette distance passe à 200 m en cas de pente supérieure à 7%. Aucune des surfaces ne se situe dans un périmètre de protection de captage identifié ou dans des zones Natura 2000 ou ZNIEFF.

Les produits sont épandus à des doses agronomiques acceptables et calculées. Les épandages se font à certaines périodes uniquement, et en fonction des aléas climatiques (pluviométrie...).

Le transport des boues se fait à la charge du maître d'ouvrage, il est effectué par une entreprise spécialisée avec des rotations de tonnes à lisier.

A.1.9 Le dossier soumis à enquête

Le dossier d'enquête publique comprend les pièces suivantes :

L'arrêté préfectoral d'enquête publique,

Les avis des services, constitués par :

- Les avis du SAGE Mayenne datés des 4 décembre 2018, 25 juin 2021, 5 janvier 2023,
- L'avis de la DRAC du 15 novembre 2018,
- Les avis de l'Agence Régionale de Santé des Pays de la Loire datés des 5 novembre 2018 et 14 juin 2021,
- Un avis réputé sans observation de l'autorité environnementale.

Un courrier des Fromageries PERREAULT de confirmation de réception de la notification de l'avis de demande d'autorisation environnementale, et de non organisation de débat public et concertation préalable.

Le dossier présenté à l'enquête publique a été élaboré en collaboration avec le bureau d'études et de conseils GES, conseil indépendant en environnement, dont le siège social est situé à L'afféagement à LIFFRE 35340. Celui-ci comprend, conformément aux articles L122 et suivants du code de l'environnement les pièces suivantes :

Pièce 1, Note de présentation non technique du projet :

Cette note de 11 pages comprend le contexte et l'historique de la fromagerie, l'objet de la demande, une présentation succincte du projet, l'évolution de la situation administrative.

Pièce 2, Mémoire résumé non technique :

Ce document de 25 pages présente de façon synthétique les éléments de l'étude d'impact sur l'environnement et la santé et ceux de l'étude de dangers.

Pièce 3, Etude d'impact sur l'environnement, la santé et étude de dangers :

- L'Etude d'impact de 298 pages, comprend tous les items référencés à l'article R 122-5 du Code de l'environnement. Elle analyse notamment les effets potentiels du projet sur l'environnement et décrit avec précision toutes les mesures ERC (Evitement, Réduction Compensation) envisagées pour les limiter.

Après un rappel des principaux textes de base et procédures applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement, cette étude est organisée en différentes parties :

Partie 1, Notice de renseignements et description du projet :

- Présentation du demandeur,
- Présentation du site,
- Descriptif du site,
- Description des caractéristiques physiques du site,
- Description des caractéristiques de la phase opérationnelle,
- Estimation des types et quantités de résidus et d'émissions attendus,
- Condition de remise en état du site,
- Synthèse du classement des activités.

Partie 2, Etude d'impact sur l'environnement :

- Introduction méthodologique et réalisation de l'étude,
- Scénarios sur l'évolution probable de l'environnement,
- Impact sur la population, les biens matériels, le paysage et le patrimoine culturel,
- Impact sur la biodiversité,
- Etude d'incidences Natura 2000,
- Impact sur le sol et sous-sol, les terres,
- Impact sur l'eau,
- Impact sur l'air et le climat,
- Impact sur le bruit,
- Impact sur la gestion des déchets,
- Impact lumineux,
- Impact sur la circulation,
- Analyse des effets cumulatifs et transfrontaliers,
- Situation de l'établissement par rapport aux meilleures techniques disponibles,

- Estimation des dépenses.

Partie 3, Evaluation des risques sanitaires :

- Evaluation des émissions de l'installation,
- Evaluation des enjeux et voies d'exposition,
- Evaluation de l'état des milieux et interprétation.

Partie 4 Etude de dangers :

- Identification et caractérisation des potentiels dangers,
- Evaluation préliminaire des conséquences redoutées,
- Analyse détaillée des risques.

Pièce 4, Extension du plan d'épandage :

C'est un dossier de 147 pages et 11 cartes, dans lequel on va trouver dans les 1ères pages : un résumé et les principales conclusions. Ensuite sont détaillées les différents items plus techniques qui reprennent les caractéristiques des boues et des flux à traiter, la structure du plan d'épandage, l'étude des sols des nouvelles parcelles, l'aptitude à l'épandage des nouvelles parcelles, l'étude du milieu, les disponibilités du plan d'épandage actualisé et étendu, la compatibilité du plan avec le SDAGE Loire Bretagne, les dispositions réglementaires, les modalités pratiques de l'épandage, la capacité de stockage, la filière alternative et la notice d'incidences sur l'environnement et sur la santé.

Dans les annexes sont répertoriées les conventions d'épandage et sont jointes les différentes cartes : géologiques, localisations, aptitudes, relevés parcellaires, zones humides, zones naturelles, bilans de fertilisation, risques érosifs, doses, stockages.

Les Annexes et plans :

Les annexes et plans comprennent 31 pièces, elles sont divisées en 2 dossiers volumineux l'un concerne les annexes 1 à 24 et l'autre les annexes 25 à 31.

Les annexes 1 à 24 :

(323 pages)

Les annexes 1 à 6 reprennent les arrêtés préfectoraux : celui d'autorisation d'exploiter du 1^{er} septembre 2004 et les complémentaires de 2007, 2009, 2013, 2016, 2020 relatifs par ordre chronologique : au forage, au RSDE, aux limites de rejet des effluents traités, au plan d'épandage, aux prélèvements et consommation d'eau.

Les annexes 7 et 8 traitent des capacités financières et techniques et des justificatifs de maîtrise foncière.

Les annexes 9 à 12 sont constituées : du classement des substances et mélanges dangereux, des formulaires Natura 2000, de la coupe géologique du forage, du rapport au titre de la directive EID.

Dans les annexes 13 et 14 il y a les courriers suivants : celui du Maire de Château Gontier sur Mayenne sur l'usage du site en cas de cessation d'activité, et le courrier du gestionnaire du réseau d'eau potable qui confirme la capacité à fournir en eau la fromagerie dans les volumes sollicités.

Les tableaux de rejets d'effluents et leur impact sur le milieu récepteur sont dans l'annexe 15.

Les annexes 16 à 20 et 24 concernent plus spécifiquement les nuisances et risques : contrôles niveaux sonores, Flux thermiques et résistance aux feu, besoin en eau en cas d'incendie et compte rendu de réunion préalable à la réalisation de tests poteaux incendie, schémas frigorifiques des installations de réfrigération ammoniac et modélisations de dispersion d'ammoniac.

Nous trouvons ensuite les annexes : n°21 programme prévisionnel d'épandages, n°22 convention de rejet des eaux pluviales, n°23 diagnostic zones humides.

Les annexes 25 à 31 : (225 pages)

Les annexes 25 à 27 font état de la situation du site relative aux conclusions sur les meilleures techniques disponibles.

Les annexes 28 à 30 concernent l'eau, approvisionnement, traitement et évacuation : rapport RSDE 2022, Diagnostic des consommations et de l'utilisation rationnelle de l'eau, étude des actions de réductions possibles en cas de sécheresse, étude de de sécurisation des eaux pluviales.

L'annexe 31 reprend les conclusions de l'analyse du risque foudre et de l'étude technique foudre.

Les Plans :

Carte de localisation du site, plan d'environnement, plan de masse et des réseaux, plan des zones d'effets thermiques.

Le contenu du dossier d'enquête publique est volumineux, il contient toutes les pièces réglementaires. La note de présentation non technique et le mémoire résumé non technique sont relativement faciles d'accès et permettent de bien comprendre le dossier et ses enjeux. Les autres pièces du dossier sont plus techniques et la lecture et la compréhension de ce type de dossier n'est pas forcément évident pour le grand public.

A.2 Organisation de l'enquête

A.2.1 Désignation du commissaire enquêteur

Par décision du 13 décembre 2022, le tribunal administratif de Nantes a nommé Jean-Michel POTTIER, inscrit sur la liste départementale d'aptitude aux fonctions de commissaire enquêteur, établie pour l'année 2023, pour conduire l'enquête publique qui porte le n° de dossier **E22000197/53** sur la demande d'autorisation environnementale unique présentée par les fromageries Perreault en vue d'obtenir l'extension de l'atelier de fromagerie, la modification des conditions de rejets des eaux traitées par la station d'épuration, et l'extension du plan d'épandage des boues biologiques.

A.2.2 Arrêté

Par arrêté préfectoral du 16 janvier 2023, Mr le Préfet de la Mayenne a prescrit l'enquête publique du samedi 18 février 2023 à 9h00 au lundi 20 mars 2023 à 18h00.

A.2.3 Durée de l'enquête et permanences

L'enquête est prévue sur une durée de 31 jours consécutifs, du samedi 18 février 2023 au lundi 20 mars 2023. 4 permanences ont été fixées en concertation avec les services de la préfecture et la mairie de Château Gontier sur Mayenne :

- samedi 18 février 2023 de 9h00 à 12h00,
- vendredi 24 février 2023 de 15h00 à 18h00,
- mercredi 8 mars 2023 de 9h00 à 12h00,
- lundi 20 mars 2023 de 15h00 à 18h00.

A.2.4 Réunions préalables

Suite à ma désignation le 13 décembre 2022, je me suis mis en rapport avec les autorités administratives en charge de l'enquête, et par échange de courriels nous avons défini les modalités pratiques d'organisation de l'enquête : durée, début et fin, dates et horaires des 4 permanences. Le 12 janvier 2023 je me suis rendu à la Préfecture de la Mayenne où j'ai rencontré Mme Colas, en charge du dossier, le dossier d'enquête m'a été remis ainsi que le dossier destiné à la Mairie de Château Gontier sur Mayenne, siège de l'enquête.

Le 17 février 2023 je me suis rendu à la mairie de Château Gontier sur Mayenne où j'ai rencontré Mme Perdrielle du pôle secrétariat général, je lui ai remis le dossier d'enquête que j'avais préalablement signé et paraphé ainsi que le registre d'enquête complété, signé et paraphé. Nous avons également évoqué les modalités pratiques d'accueil du public lors des permanences.

A.2.5 Visite des lieux

Le 17 février 2023 j'ai effectué une visite des lieux. Dans un premier temps, j'ai pu visualiser les abords de l'usine, voies d'accès, zone d'habitation à proximité : rue de Romainville, impasse de Bellitourne, bassin d'orage communal classé zone humide.

Je me suis ensuite rendu au siège de l'entreprise où une réunion était programmée avec Mrs Cédric OLIVO, Responsable de projets d'investissements, Mehdi BEN HADJ responsable travaux neufs, Guillaume MARTET directeur d'usine, Fabien GERNIGON, technicien bureau d'étude GES. Lors de cette réunion le projet m'a été présenté et j'ai pu échanger sur les éléments qui nécessitaient, de mon point de vue, quelques éclaircissements. J'ai pu ensuite visiter l'emplacement du futur agrandissement.

A.2.6 Affichage et Publicité

Affichage :

Une affiche A2 de couleur jaune a été apposée à l'entrée du site, celle-ci est visible de la route. Des affiches ont également été apposées sur les tableaux d'affichages des Mairies de Château-Gontier-sur-Mayenne, Bierné les Villages, Châtelain, Coudray, Daon, Fromentières, Gennes Longuefuye, La Roche Neuville, Saint Denis d'Anjou, Les Hauts d'Anjou (49).

La société « Fromageries Perreault » a mandaté un huissier de justice qui a dressé les constats relatifs à ces différents affichages.

Publicité :

La publicité légale dans la presse écrite a donné lieu à insertions dans la presse locale :

- Ouest France : samedi 21 janvier 2023 et lundi 20 février 2023,
- Haut Anjou : vendredi 20 janvier 2023 et vendredi 24 février 2023.

Le dossier complet a été mis en ligne sur le site internet des services de l'État, Préfecture de la Mayenne, à l'adresse suivante : www.mayenne.gouv.fr, rubrique accueil, politiques publiques, environnement eau et biodiversité, installations classées, installations classées industrielles carrières, dossiers autorisation.

En dehors de la publicité réglementaire, plusieurs articles sont parus en cours d'enquête dans la presse locale et sur leurs sites internet : Ouest France du 4 février et 1^{er} mars, Haut Anjou du 4 mars ainsi que sur le site du journal des entreprises du 21 février. Ces articles décrivent le projet de l'entreprise et informent les lecteurs du déroulé de l'enquête publique avec les dates de permanences du commissaire enquêteur.

A.3 Déroulement de l'enquête

A.3.1 Permanences

J'ai tenu les permanences prévues conformément à l'arrêté préfectoral du 16 janvier 2023 les :

- samedi 18 février 2023 de 9h00 à 12h00,
- vendredi 24 février 2023 de 15h00 à 18h00,
- mercredi 8 mars 2023 de 9h00 à 12h00,
- lundi 20 mars 2023 de 15h00 à 18h00.

1^{ère} permanence et ouverture de l'enquête le samedi 18 février 2023 de 9h00 à 12h00.

Lors de mon arrivée à la Mairie, j'ai constaté que l'affiche A2 était bien en place sur le panneau d'affichage. J'ai vérifié le dossier : toutes les pièces étaient présentes.

La permanence s'est tenue dans la salle du conseil municipal.

Aucune personne ne s'est présentée à cette permanence.